

# Cantuccini



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Das traditionelle, italienische Mandelgebäck, wer kennt und liebt es nicht, aber hausgemacht

## Zutaten

- (ca. 40 Stück)
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 250 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 150 g Mandelkerne

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Anmerkung:

## **Schritt2**

Cantuccini sind ein doppelt gebackenes Gebäck, ähnlich dem deutschen Zwieback

## **Schritt3**

Die Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und eine Prise Salz 5 - 10 min. cremig rühren, erst dann die Eier zufügen.

## **Schritt4**

Das Mehl und Backpulver mischen, dazu geben und gut verkneten, anschließend die Mandeln unterheben, etwas ruhen lassen.

## **Schritt5**

Nunmehr den Teig, auf leicht gemehlten Untergrund, zu 3 - 4 cm dicken Rollen formen.

## **Schritt6**

Auf dem wieder gemehlten Backblech etwas oval drücken und bei 175° C ca. 20 min. das erste Mal backen. (mittlere Schiene)

## **Schritt7**

Danach etwas abkühlen lassen (3 - 4 min.) und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.

## **Schritt8**

Dies erneut mit der Schnittseite auf ein Backblech setzen und weitere 12-15 min. goldgelb zu Ende backen.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** cantuccini, mandeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cantuccini/>